



VALENCISO RESERVA



Vendimia manual, elaboración en depósito de cemento, que favorece la extracción suave en fermentación y maceración, donde realizó la fermentación maloláctica espontánea en abril. Envejecido 18 meses en barricas, en su mayoría de roble francés con tostados ligeros y medios, con una medida proporción de barricas de roble del Cáucaso.

Podemos apreciar un olor cereza picota con ribete granate y de capa alta. Muy limpio y brillante, presentando densas lágrimas.

En nariz es fresco, sabroso, complejo y elegante, con aromas de frutos rojos que van apareciendo poco a poco junto a mermelada de frutos negros. Notas balsámicas, regaliz y notas de crianza. Un gran equilibrio entre fruta y madera, con volumen aromático.

En boca aparece sabroso y envolvente. Final muy largo y persistente.

FICHA DE CATA

VARIEDADES:	100% Tempranillo
CRianza:	18 Meses en barricas de roble y 14 en depósito de cemento
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
PARÁMETROS ANALÍTICOS:	- GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%